

Naked cake winter wonderland

circa 8 - 10 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 16 cm):****Pasta:**

1 miscela per torte di Miscela di base per Cupcake al «Cioccolato» Dr. Oetker
100 g di burro ammorbidito
2 uova
1 dl di latte

Per spennellare:

1 di Salsa Dessert Cioccolato Dr. Oetker

Crema:

300 g di burro ammorbidito
100 g di zucchero a velo
100 g di formaggio fresco (ad es. Philadelphia®)
1 c. da tavola di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
2 c. da tavola di spezie per panpepato
2 c. da tavola di cioccolato in polvere

1 Preliminari:

Rivestire uno stampo apribile (Ø 16 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Preparare la miscela seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e distribuirla nello stampo apribile. Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Estrarre dallo stampo e lasciare raffreddare. Tagliare uno strato il più sottile possibile dalla parte superiore del pan di Spagna in modo da ottenere una superficie regolare. Poi dividere il disco di pan di Spagna orizzontalmente in tre parti.

3 Per spennellare:

Spennellare ogni disco con la salsa al cioccolato.

4 Crema:

Lavorare il burro e lo zucchero al velo con lo sbattitore fino a ottenere una consistenza spumosa, aggiungere gli altri ingredienti e continuare a mescolare finché il composto diventa spumoso e omogeneo. Posizionare il primo disco su un vassoio e spalmarvi $\frac{1}{3}$ della crema. Sovrapporre poi il secondo pan di Spagna, spalmare di nuovo con un $\frac{1}{3}$ della crema e aggiungere l'ultimo disco. Spalmare la parte superiore e i bordi con la crema rimasta e decorare in maniera natalizia.